

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:08 Російський військовий корабель відкрив вогонь у Ла-Манші
18:45 «Масмо продовження ходіння по колу»: аналітик про нову формулу війни путіна
18:25 Повністю відкрита: Трамп зробив заяву про Ормузьку протоку
18:13 Став відомий перший суперник «Динамо» у Лізі Європи: підсумки жеребкування
18:05 Коли та для чого підгортати картоплю
17:58 Скандал з дипкорпусом на Кіпрі: що пишуть ЗМІ про відставку посла та фейкових «почесних консулів»
17:42 Думав, цього не станеться: оголошено про повернення популярного талант-шоу
17:38 Деякі депутати разом

Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря

19:05 — 16 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

У літню пору свіжа зелень швидко втрачає свій вигляд навіть у холодильнику. Петрушка, кріп, кінза та інші трави через високу вологість і ніжну структуру часто починають в'янути або псуватися вже за кілька днів.

Перед зберіганням зелень необхідно ретельно підготувати. Для цього її рекомендують промити у великій ємності з холодною водою, щоб бруд і пісок осіли на дно.

Далі сухі пучки загортають у паперовий рушник, який злегка зволожують водою. Важливо, щоб папір залишався лише вологим, а не мокрим.

Ємність накривають харчовою плівкою, попередньо зробивши в ній кілька невеликих отворів для циркуляції повітря.

Також важливо правильно обирати зелень під час покупки. Листя має бути насиченого зеленого кольору без жовтизни, сухих країв чи темних плям.

За дотримання цих простих правил зелень може залишатися свіжою значно довше, зберігаючи свій смак і корисні властивості.

Ми також розповідали, як заготовити на зиму зелену цибулю без втрати смаку та аромату.

Читайте нас у Facebook

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of 4 article teasers: 1. Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки. 2. Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується. 3. Російський військовий корабель відкрив вогонь у Ла-Манші. 4. Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня.

Новини партнерів

Mapa сайту: Новини, Україна, Політика, Гроші, Події, Світ, Пряма лінія, Блоги, Спорт, Футбол, Культура, Шоу-бізнес, Фігурка дня, Суспільство, Стиль життя, Книга рецептів, Люди та звірі, Життєві історії, 25 років потому, Історія сучасності, Наука та технології, Клуб споживачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, ФотоФакти, Погода.

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України. Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

КЛУБ СПОЖИВАЧІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду (11 червня 2026, 12:54)
2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі (14 червня 2026, 12:24)
3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкрита і через 40 років (12 червня 2026, 12:25)
4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигідавав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «казовець» написав книгу «Окраєць» (13 червня 2026, 11:25)
5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям (9 червня 2026, 12:24)

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik weather widget for Kyiv: +18°C, 65% humidity, 745 mm pressure, 5 m/s wind.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Коли та для чого підгортати картоплю (16 червня 2026, 18:05)
«Найкращий приклад компанійської посадки рослин»: що важливо знати городнику про популярний метод «Три сестри» (16 червня 2026, 16:45)
Додайте чайну ложку цієї спеції до киплячої квасолі: вона буде м'якою та без гіркоти (15 червня 2026, 21:01)
Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки (15 червня 2026, 18:05)
Викиньте йоржик негайно: досвідчена господиня розкрила секрет бездоганно чистого унітаза (15 червня 2026, 15:02)